Cuisinart®

FOOD PROCESSOR
DLC-N7J

フードプロセッサー
形名：DLC―N7JPG
DLC―N7JPS
DLC―N7JSS

● 業務用

保証書別添付

Contents

もくじ

01-06
安全上のご注意

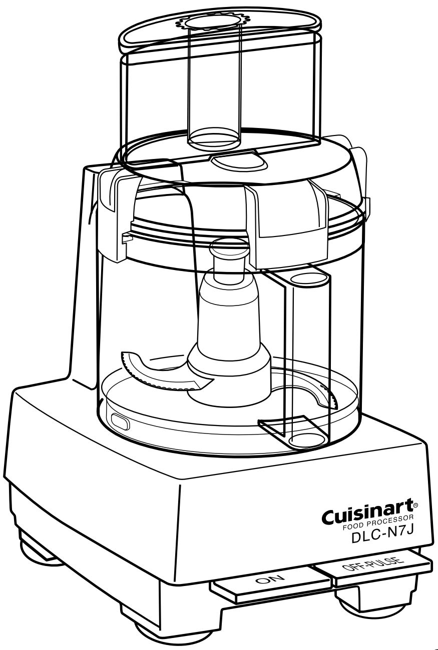
07-10
各部のなまえ

11-20
使い方

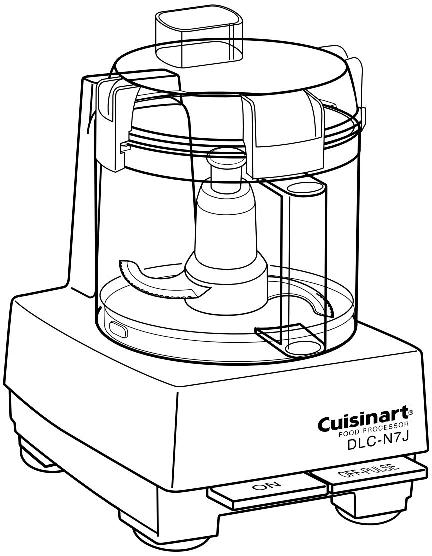
21-22
お手入れ

23-25
仕様

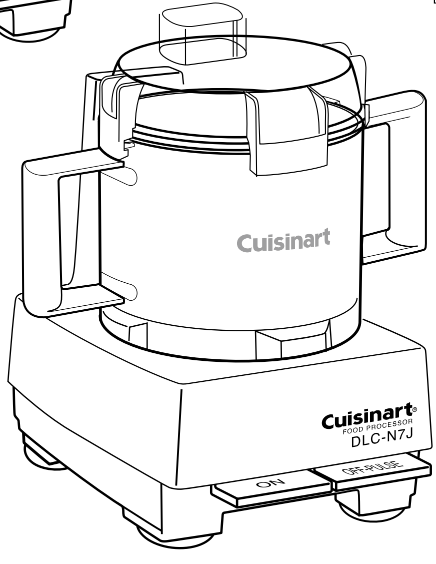
26
保証とアフターサービス



DLC―N7JPG



DLC―N7JPS



DLC―N7JSS

このたびはクイジナートフードプロセッサー DLC - N7J をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元に置いてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

安全上のご注意 必ずお守りください

●ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。

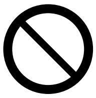
●人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	**死亡**や**重傷**を負うおそれがある内容です。
⚠注意	**軽傷を負う**ことや、**物的損害が発生する**おそれのある内容です。

物的損害 * とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「**禁止**」内容です。
	実行しなければならない「**強制**」内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

⚠警告

■絶対に分解・修理・改造を行わない。
（発火や異常動作によるけがの原因）
●修理は販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。

■モーターベース（本体）を水につけたり、水をかけたりしない。
（ショート・感電の原因）

■ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
（感電の原因）

■モーターベースのタワー上部にマグネットを絶対に近づけない。
●本製品はマグネット感知式のスイッチを使用しています。マグネット及び磁気を帯びた物などを近づけると、誤作動を起こす恐れがあります。
（けがの原因）

■メタルブレード、ディスク刃などが完全に止まったことを確認してからカバーを開ける。
（けがの原因）

■メタルブレード、ディスク刃などが付いたままのワークボールまたはステンレスワークボールの中に手、指を入れない。
（けがの原因）
●メタルブレード、ディスク刃などを外す際は、ワークボールまたはステンレスワークボールをモーターベースから外して行ってください。

■メタルブレード、ディスク刃の刃の部分に直接触らない。
（けがの原因）

■運転中にカバーを開けたり、ワークボールまたはステンレスワークボールの中に指、スプーン、はし、ナイフなど入れない。
（けがをする恐れ）

■子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。
（感電・けがの原因）

⚠警告

■コード・電源プラグを破損するようなことはしない。
傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたりしない。
（痛んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因）
●コード・プラグの修理は販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

■塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。
（塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、メタルブレード、ディスク刃など金属の破損、ヒビ割れの原因）

■煙が出ている、変な臭いがするなどの異常状態のまま使用しない。
（火災・感電の原因）

■万一、本機を落としたり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグをコンセントから抜いて販売店、または修理ご相談窓口に相談する。
（そのまま使用すると火災・感電の原因）

■部品の取り付け、取り外し、および、お手入れをするときは、電源プラグを抜く。
（けがの原因）
●回転が完全に止まってから行ってください。

■使用前・使用後は必ずモーターベース・部品の点検を行う。
長年ご使用いただきますと、メタルブレード、ディスク刃に刃こぼれが発生することがあります。破損・ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。そのまま使用すると、事故の原因になります。メタルブレードやディスク刃の損傷に気づいたときは使用を中止し、新しいものと交換をしてください。
また、モーターベースやワークボール、カバーなどの破損は、故障・事故の原因になります。

⚠注意

■運転中に移動させない。
（けがの原因）

■傷んだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない。
（感電・ショート・発火の原因）

■不安定なところでは使用しない。
（けがの原因）

■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
（けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因）

■40℃以上の熱い材料を調理する場合はふきこぼれなどによるやけどに注意する。

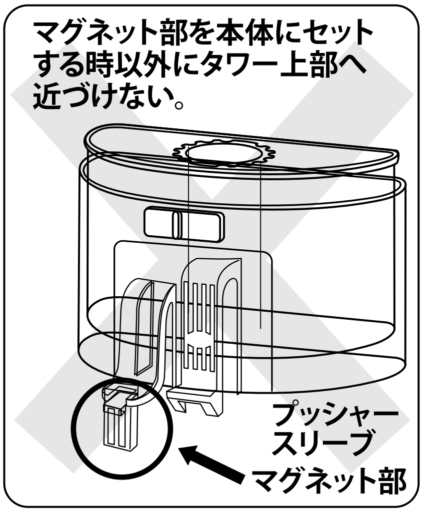
■本機の持ち運びは、必ずモーターベース部を両手で持ち、コードを持たない。
（けが、発火の原因）

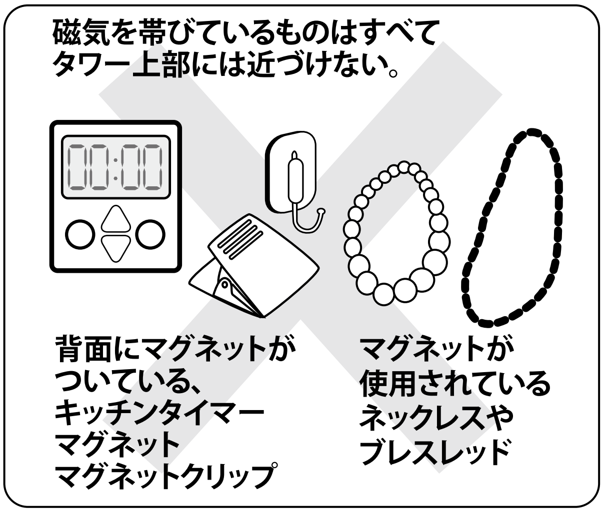
■食材を取り出す際は、スパチュラなどで取り出す。
（けがの原因）

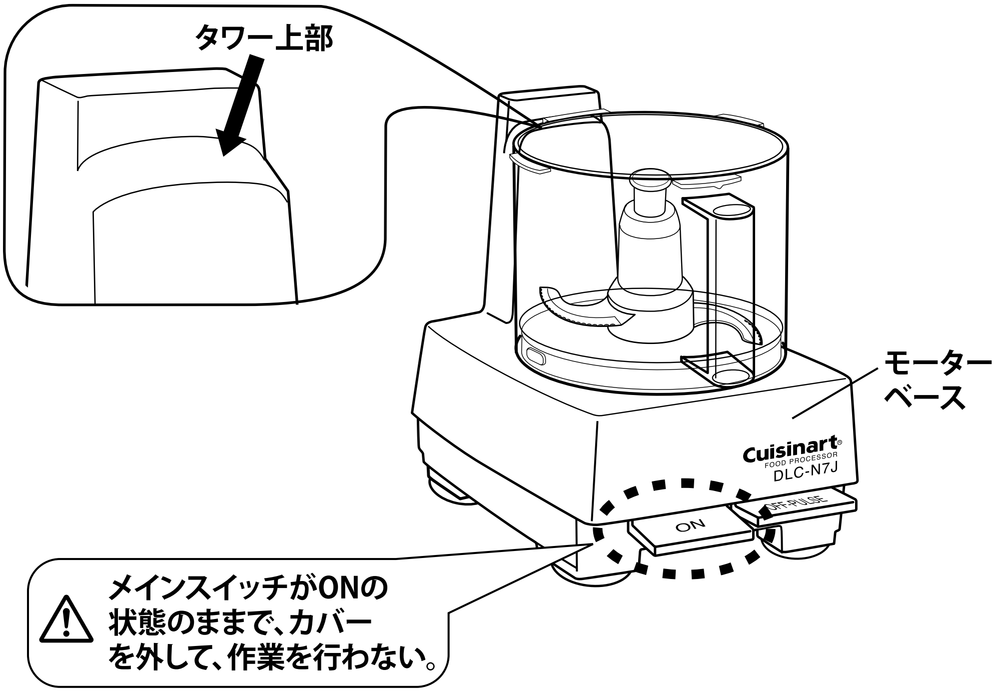
■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
（感電・ショート・発火の原因）

お願い

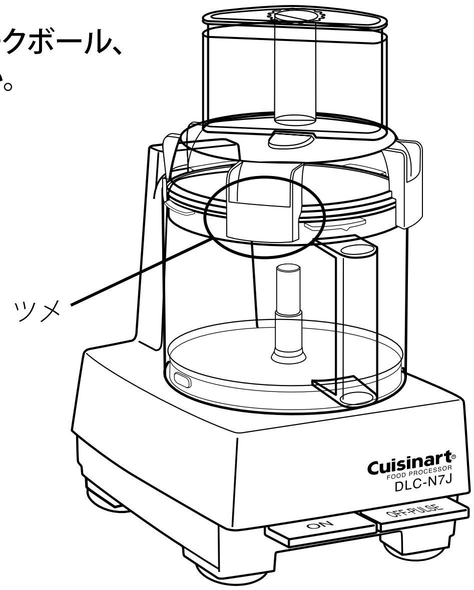
⚠警告	**本体のタワー上部にマグネットやマグネットを使用した製品を近づけない。** タワー上部内にあるスイッチが誤作動を起こす恐れがあります。（けがの原因）







お願い



●モータベースにワークボール、ステンレスワークボール、カバーをセットしたまま収納しないでください。スイッチ機構の誤作動の原因となります。
収納するときには、右図のようにカバーのツメを外しておきます。

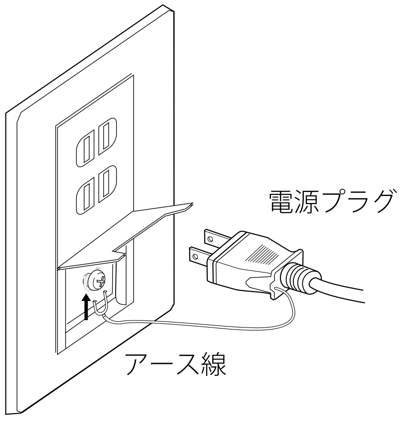
●収納する際は、水分をしっかりふき取る。（故障の原因）

●設置場所について
モーターベースと電源コードは水のかからないところに据え付けてください。

●電源の設置について
アース線をアース端子に接続します。電源プラグをコンセントに差し込みます。

本機の電源は、専用漏電遮断器付きサーキットブレーカー、もしくはそれと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。

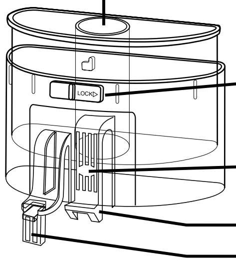
アース配線がされたコンセントをご使用下さい。アースは法令により、電気工事士による第 3 種設置工事が必要です。電気工事店に依頼してください。ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。



※使用時以外は電源プラグを抜いておく。
（アース線は電源プラグに接続されたままにしてください。）

各部のなまえ

プッシャースリーブ



【細口投入口】
セロリ、きゅうりなどの細い野菜をスライサーでスライスするときや、小さな材料を作動中にいれるときに使用します。

【ロックボタン】
プッシャースリーブの内側と外側を固定するときLock→の向きに動かします。

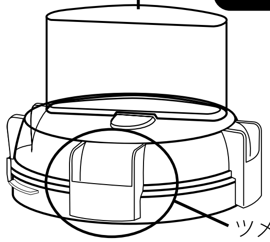
プッシャースリーブをG用カバーの投入口から外すときは、この部分を押さえながら上に引き上げると外れます。

プッシャースリーブをG用カバーに固定します。

【マグネット部】

G用カバー

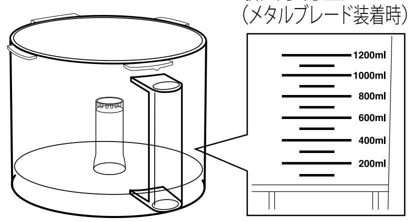
広口投入口



ツメ

ワークボール

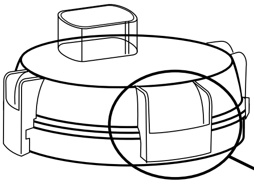
3.0リットル容器
120℃耐用樹脂
最大水分量600ml
（メタルブレード装着時）



※目盛りは目安であり、正確な計量を目的とした目盛りではありません。

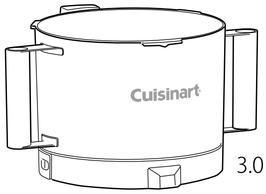
目盛りは、メタルブレード装着時の水位です。

S用シンプルカバー



ツメ

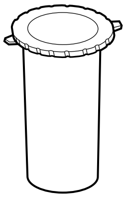
ステンレスワークボール



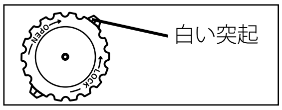
3.0リットル容器

付属品

ディスクハンドル

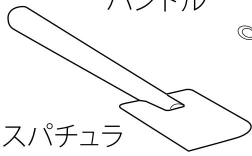


小プッシャー

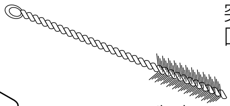


白い突起

細口投入口に入れた材料を押さえる時に使用します。底の小さな穴は水や油を一定の速度で入れるときに利用します。上部の白い突起を←LOCKの向きに回すと固定できます。

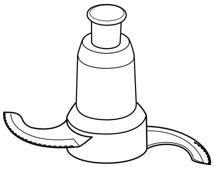


スパチュラ

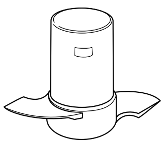


クリーニングブラシ

メタルブレード

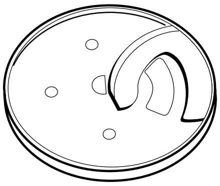


ドゥブレード



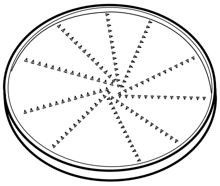
1mmスライサー

（ディスク刃）

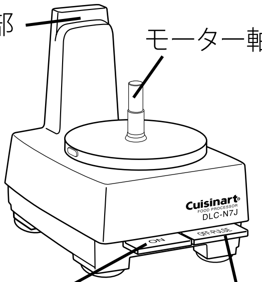


おろし金

（ディスク刃）



モーターベース



タワー上部

モーター軸

メインスイッチ「ON」

メインスイッチ「OFF-PULSE」

安心して長くお使いいただくためのご注意

注意

連続運転は定格時間内とする。繰り返し使用する場合は、30分程度間隔をあけてから使う。

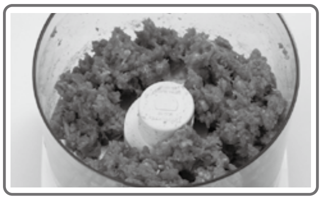
使用後はお手入れをしっかりとする。 故障・臭い、調理の仕上がりに影響する原因。

禁止食材は使わない。 故障・破損の原因。

切る・刻む

最も利用頻度の高い刃。

野菜のみじん切りやお肉のミンチ、ナッツ類のペーストなど広範囲にわたり、使用できます。



こねる

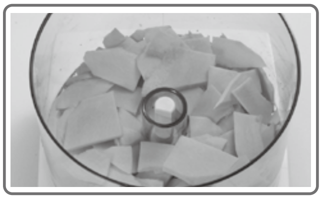
パン生地やうどん、ピザ生地などの専用の刃です。

生地こねは時間がかかるもの。この刃を使えば作業時間を圧倒的に短縮する事ができます。

薄切り

野菜のスライス専用のスライサーです。

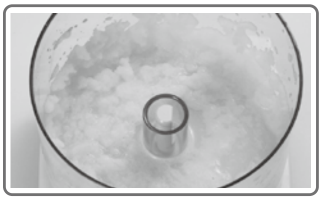
キャベツの千切り、きゅうりや玉ねぎのスライス、手で切ることが難しいピーマンやカボチャなどのスライスも切り口を崩すことなくきれいな仕上がりです。



おろす

おろし専用のスライサーです。

大根やりんご、粉チーズなどを短時間でおろすことができます。きめの細やかな仕上がりは料理を一層引き立てます。



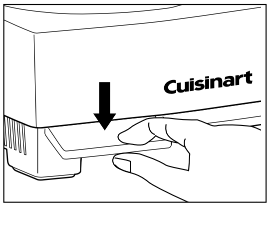
スイッチ操作

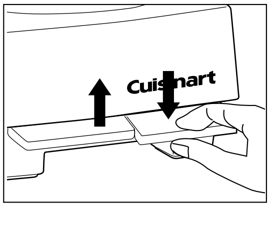
ON [連続運転]

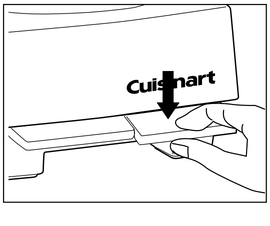
メインスイッチ「ON」を下に「カチッ」というまで押し下げると連続運転します。
止めるときは、メインスイッチ「OFFーPULSE」を下に押します。

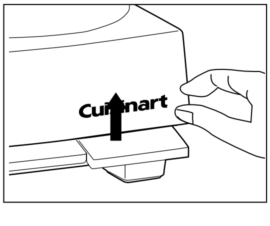
PULSE [断続運転]

メインスイッチ「OFF- PULSE」を下に押さえている間だけスイッチが入り作動します。
指を離すと自動的にメインスイッチ「OFF- PULSE」が上に戻り作動が止まります。メインスイッチ「OFF- PULSE」を1秒間隔くらいで下に押したり離したりする動作を断続運転と呼びます。材料をかくはんしながら粗いみじん切りにしたり、容器の中の状態を確かめながら調理を進めるときに使います。ON【連続運転】では水分が出てしまう玉ねぎのみじん切りなどの調理に使います。

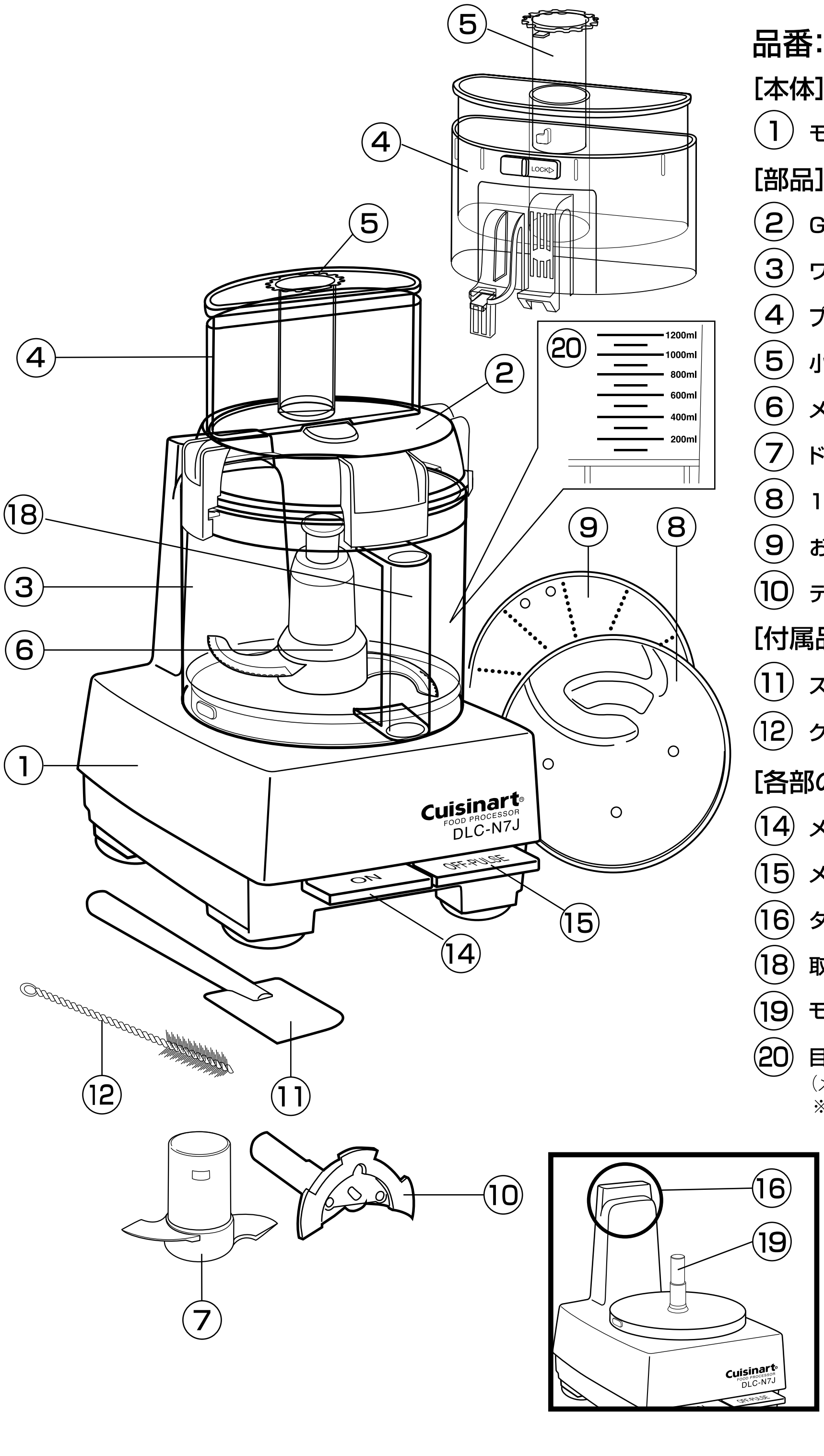








各部のなまえ（付属品一覧）



品番：DLC-N7JPG

[本体]

① モーターベース

[部品]

② G用カバー（カバー）
③ ワークボール
④ プッシャースリーブ
⑤ 小プッシャー
⑥ メタルブレード（アタッチメント）
⑦ ドゥブレード（アタッチメント）
⑧ 1mmスライサー（アタッチメント）
⑨ おろし金（アタッチメント）
⑩ ディスクハンドル（アタッチメント）

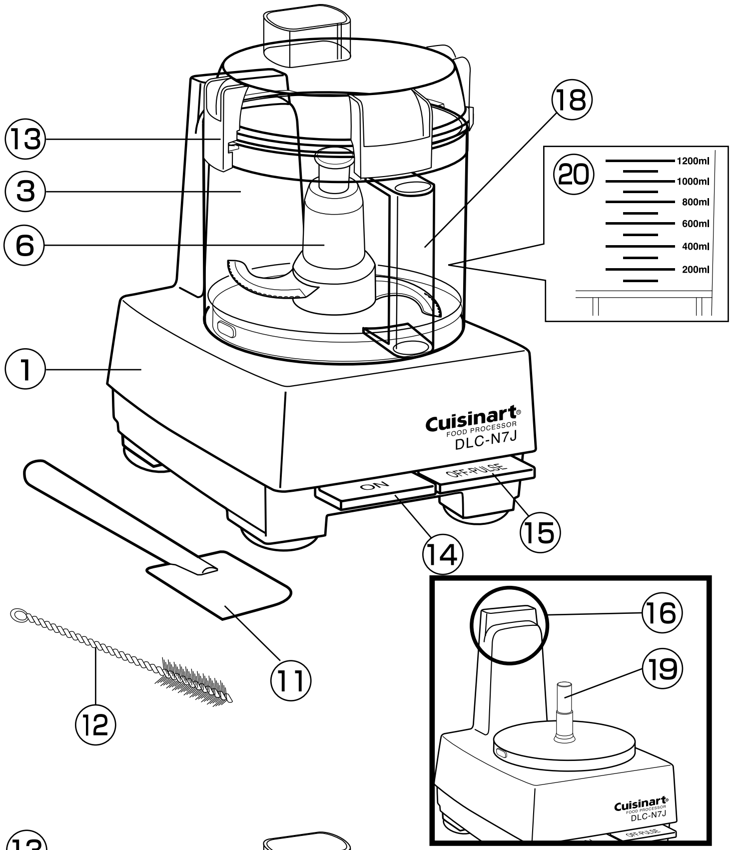
[付属品]

⑪ スパチュラ
⑫ クリーニングブラシ

[各部の呼名]

⑭ メインスイッチ「ON」
⑮ メインスイッチ「OFF-PULSE」
⑯ タワー上部
⑱ 取っ手
⑲ モーター軸
⑳ 目盛り
（メタルブレード装着時の水位です。）
※目盛りは目安であり、正確な計量を目的とした目盛りではありません。

各部のなまえ（付属品一覧）



品番：DLC-N7JPS

[本体]

① モーターベース

[部品]

③ ワークボール

⑥ メタルブレード（アタッチメント）

⑬ S用シンプルカバー（カバー）

[付属品]

⑪ スパチュラ

⑫ クリーニングブラシ

[各部の呼名]

⑭ メインスイッチ「ON」

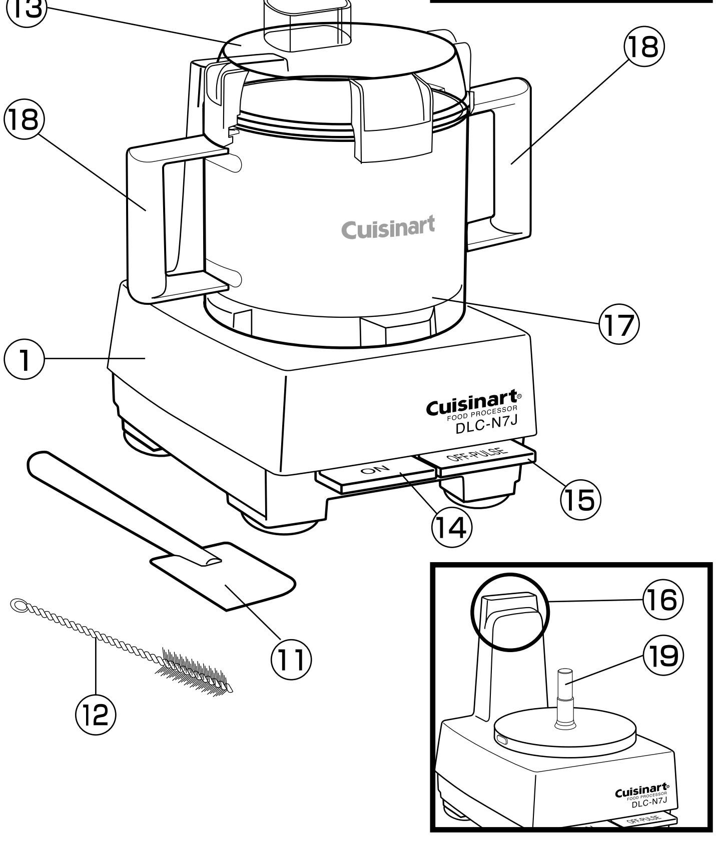
⑮ メインスイッチ「OFF-PULSE」

⑯ タワー上部

⑱ 取っ手

⑲ モーター軸

⑳ 目盛り
（メタルブレード装着時の水位です。）
※目盛りは目安であり、正確な計量を目的とした目盛りではありません。



品番：DLC-N7JSS

[本体]

① モーターベース

[部品]

⑥ メタルブレード（イラストでは表現されていません）

⑬ S用シンプルカバー（カバー）

⑰ ステンレスワークボール

[付属品]

⑪ スパチュラ

⑫ クリーニングブラシ

[各部の呼名]

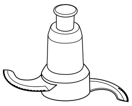
⑭ メインスイッチ「ON」

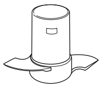
⑮ メインスイッチ「OFF-PULSE」

⑯ タワー上部

⑱ 取っ手

⑲ モーター軸

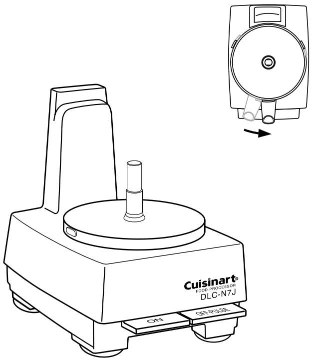




ブレードのセットの仕方(DLC-N7JPG)

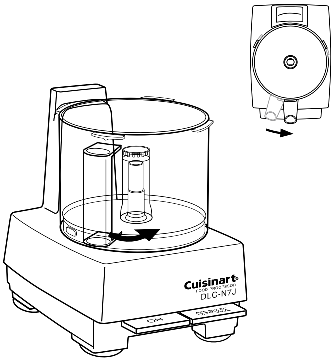
メタルブレードとドゥブレードのセット方法は同じです。

1 モーターベースを安定した台の上に置きます。



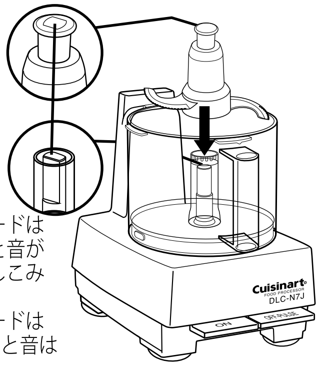
※ この時点ではまだ作動しません。

2 ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに6時の位置まで回します。



※ この時点ではまだ作動しません。

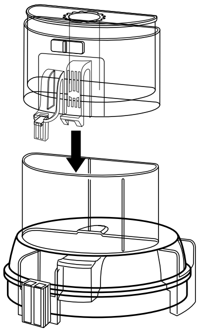
3 ブレードをセットします。ブレードの天面の▭マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。



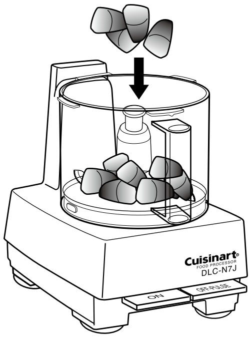
メタルブレードは「カチッ」と音がするまで押しこみます。
※ドゥブレードは「カチッ」と音はしません。

※ この時点ではまだ作動しません。

4 プッシャースリーブをG用カバーの広口投入口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。

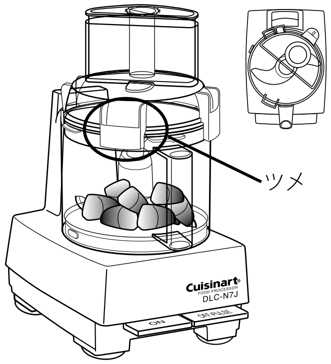


5 ワークボールに材料を入れます。



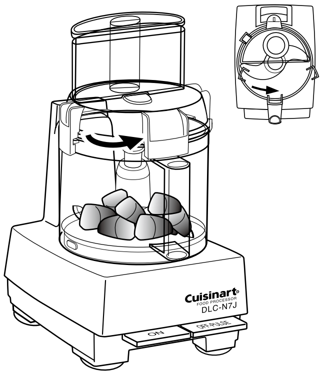
※ この時点ではまだ作動しません。

6 G用カバーのツメを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。



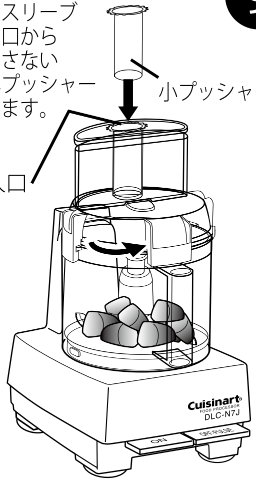
※ この時点ではまだ作動しません。

7 反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



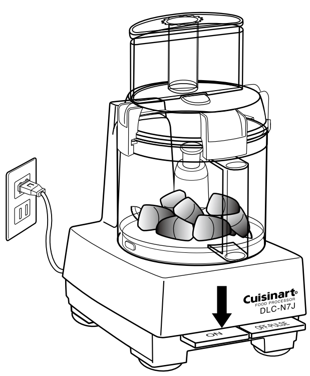
※ この時点ではまだ作動しません。

8 プッシャースリーブの細口投入口から材料を落とさないときは、小プッシャーを差し込みます。



※ この時点ではまだ作動しません。

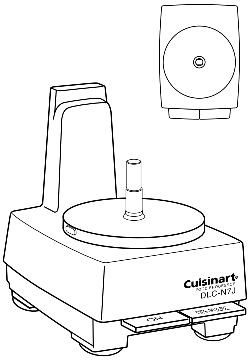
9 電源プラグをコンセントに差し込みます。ワークボール、G用カバー、プッシャースリーブが正しくセットされていないと作動しません。



※ メインスイッチを下に押すと本体が作動します。

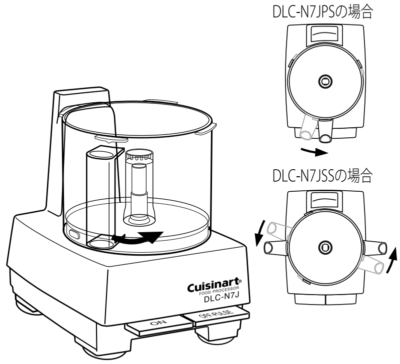
ブレードのセットの仕方(DLC-N7JPS／DLC-N7JSS) メタルブレードとドゥブレードのセット方法は同じです。

1 モーターベースを安定した台の上に置きます。



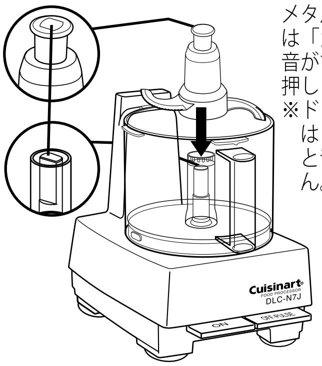
※ この時点ではまだ作動しません。

2 ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに6時の位置まで回します。



※ この時点ではまだ作動しません。

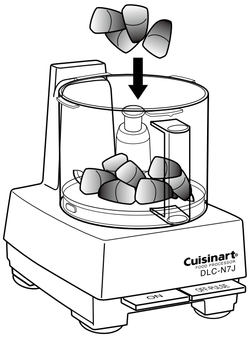
3 ブレードをセットします。ブレードの天面の▢マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。



メタルブレードは「カチッ」と音がするまで押しこみます。
※ドゥブレードは「カチッ」と音はしません。

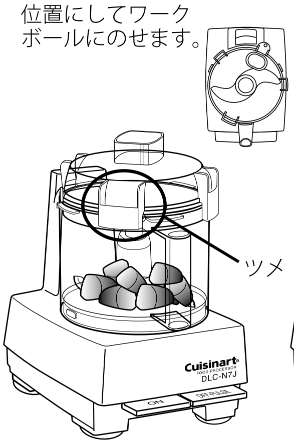
※ この時点ではまだ作動しません。

4 ワークボールに材料を入れます。



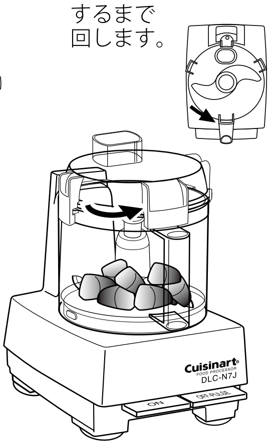
※ この時点ではまだ作動しません。

5 S用シンプルカバーのツメを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。



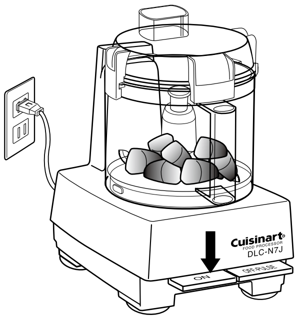
※ この時点ではまだ作動しません。

6 反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



※ この時点ではまだ作動しません。

7 電源プラグをコンセントに差し込みます。ワークボール、S用シンプルカバーが正しくセットされていないと作動しません。



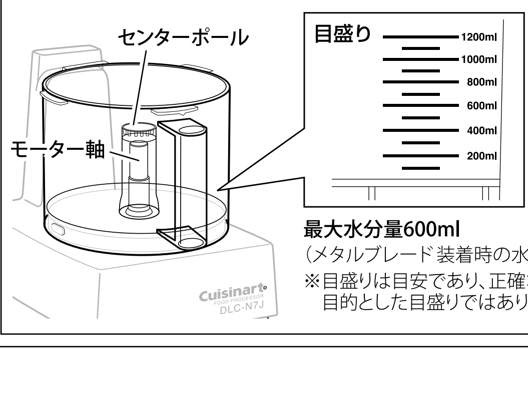
※ メインスイッチを下に押すと本体が作動します。

DLC-N7JSSも1~7まで同様の手順でブレードのセットを行ってください。

⚠ 注意

■ワークボールの中にあるセンターポールの高さ以上、食材を入れない。(故障の原因)
■最大水分量(600ml)以上、水分を入れない。(故障の原因)

※水分量を多く含む食材の場合、食材がモーター軸をつたって、モーターベースに付着し、モーターベースの中に入り込む可能性があります。万一、モーターベースに食材が付着した場合はすぐにふき取る様お願いします。
※水分を600ml以上入れると、ブレード作動時の遠心力により水位が高くなり、ワークボールとカバーの隙間から流れ出る可能性があります。



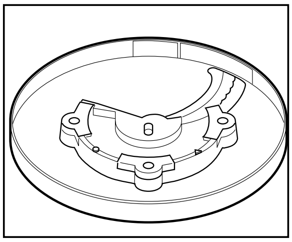
最大水分量600ml
(メタルブレード 装着時の水位です。)
※目盛りは目安であり、正確な計量を目的とした目盛りではありません。

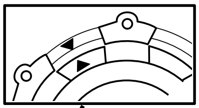
ディスク刃の取付けかた

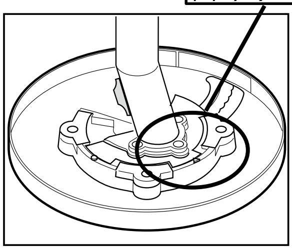
ディスク刃は刃を下に
して水平に置きます。
刃は非常に鋭利です。
取り扱いには十分
注意してください。

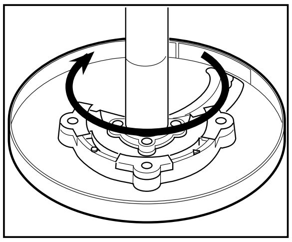
ディスク刃のプラスチック部に
ある▼印と、ディスクハンドル
の▲印を合わせ
て差し込みます。

LOCK→の向きにディスク
ハンドルを回転させると
固定されます。確実に
「カチッ」とロックする
音がするまで回してください。



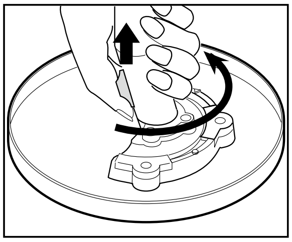




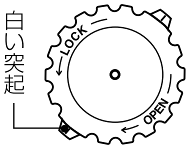


ディスクハンドルを外すとき

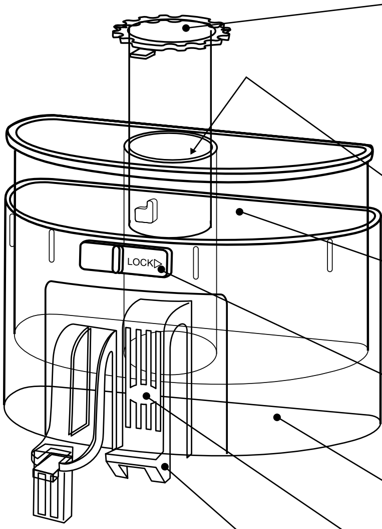
ディスク刃を平らな所に置きます。
ディスクハンドルに付いている
つまみを上に引き上げながら
反時計回り（←OPENの向き）
に回して外します。



プッシャースリーブ



小プッシャー
細口投入口に入れた食材を押さえるときに使用。
底の小さな穴は水や油を一定の速度で入れるときに
利用する。上部の白い突起を ←LOCKの向きに
回すと、大プッシャーに固定できる。



小口投入口　セロリ、きゅうりなどの細長い野菜をディスク刃でスライスするときや、小さな食材を作動中に入れるときに使用する。

大プッシャー　広口投入口に入れた食材を押さえるときに使用する。外側のプッシャースリーブとは一体で、取り外しはできない。

ロックボタン　大プッシャーを外側のプッシャースリーブと固定するときLOCK▶の向きに動かす。

スリーブ　G用カバーに「カチッ」と音がするまで押し込んで使用する。プッシャースリーブがG用カバーに正しくセットされていないと作動しない。

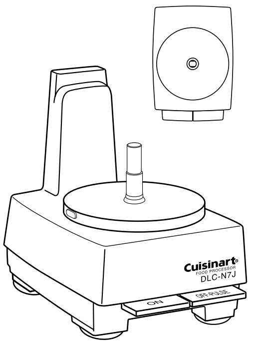
プッシャースリーブをG用カバーから外すときは、
この部分を押さえながら上に引き上げる。

開閉レバー　プッシャースリーブとG用カバーをロックする。

ディスク刃のセットの仕方（G用カバーの投入口に食材を入れる場合）

1

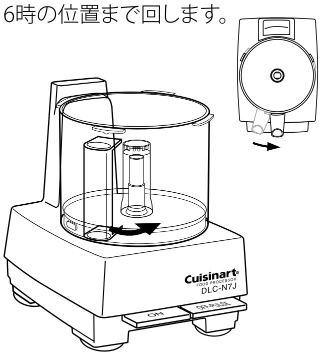
モーターベースを安定した台の上に置きます。



※ この時点ではまだ作動しません。

2

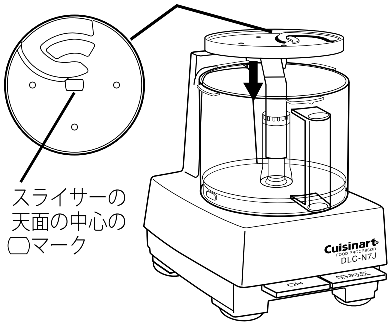
ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに6時の位置まで回します。



※ この時点ではまだ作動しません。

3

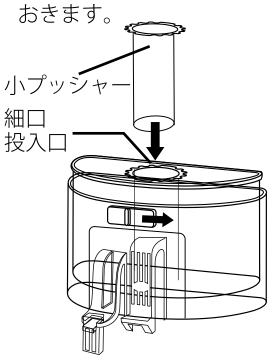
ディスク刃をセットします。ディスク刃の天面の▢マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。



※ この時点ではまだ作動しません。

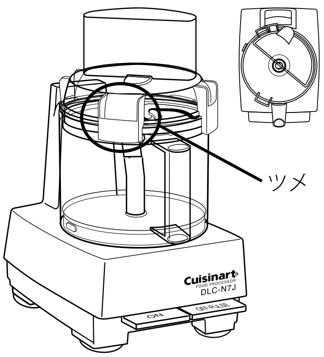
4

プッシャースリーブの細口投入口に小プッシャーを差し込み、“LOCK”の矢印方向に回して固定しておきます。



5

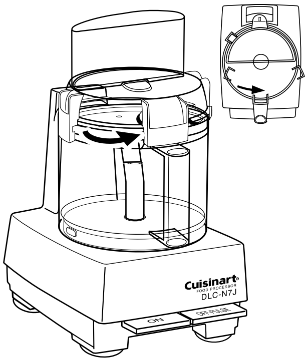
G用カバーのツメを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。



※ この時点ではまだ作動しません。

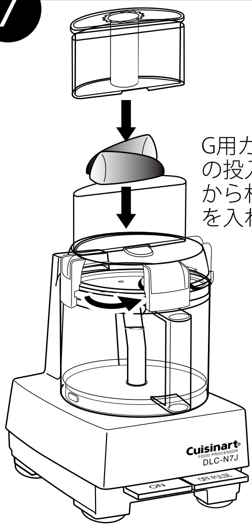
6

反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



※ この時点ではまだ作動しません。

7

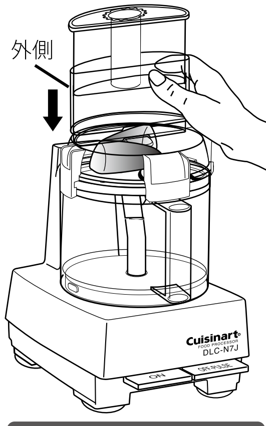


G用カバーの投入口から材料を入れます。

※ この時点ではまだ作動しません。

8

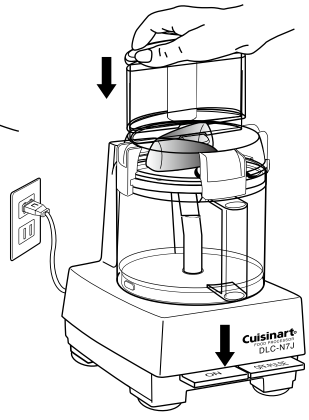
プッシャースリーブの外側をG用カバーの広口投入口に「カチッ」と音がするまで押し込みます。



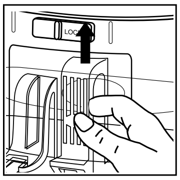
※ この時点ではまだ作動しません。

9

電源プラグをコンセントに差し込みます。プッシャースリーブを軽く押さえメインスイッチONを下に押して連続運転します。

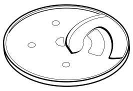
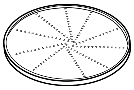
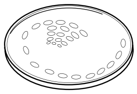


続けて同じ作業をするとき（プッシャースリーブの外し方）



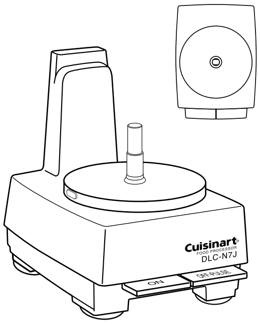
上図のように楕円印部分を押しながら上に引き上げて外します。投入口に材料を入れ直し、プッシャースリーブを付け直します。

※ メインスイッチを下に押すと本体が作動します。

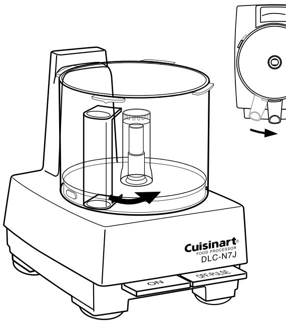
スライサーのセットの仕方（G用カバーの細口投入口に食材を入れる場合）

1 モーターベースを安定した台の上に置きます。



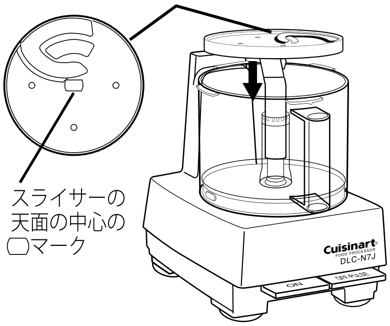
※ この時点ではまだ作動しません。

2 ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに6時の位置まで回します。



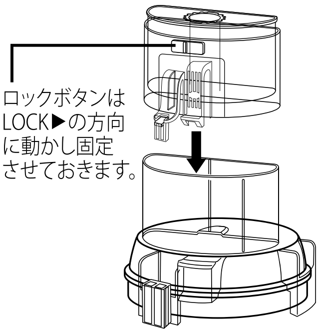
※ この時点ではまだ作動しません。

3 スライサーをセットします。スライサーの天面の▢マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。

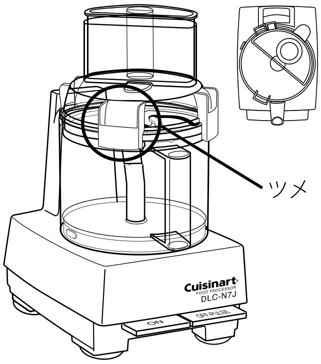


※ この時点ではまだ作動しません。

4 プッシャースリーブをG用カバーの広口投入口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。

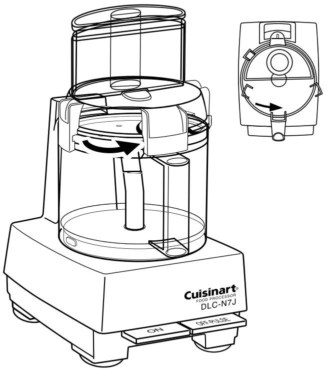


5 G用カバーのツメを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。



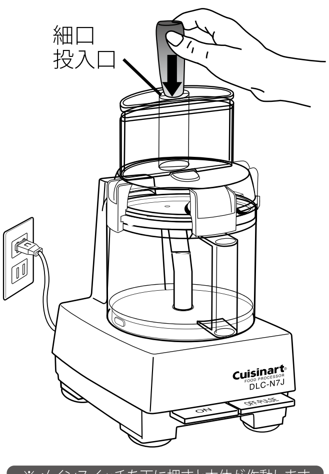
※ この時点ではまだ作動しません。

6 反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



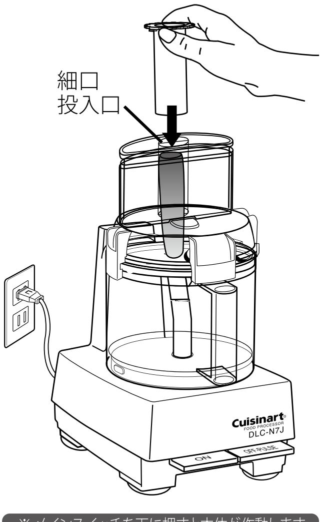
※ この時点ではまだ作動しません。

7 電源プラグをコンセントに差し込みます。材料を細口投入口に入れます。



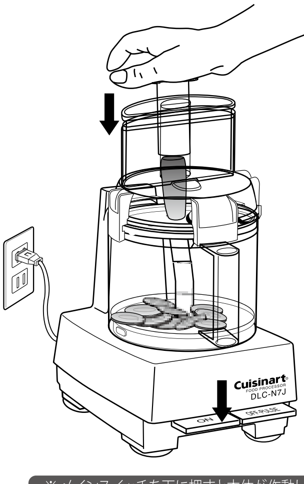
※ メインスイッチを下に押すと本体が作動します。

8 小プッシャーを細口投入口に差し込みます。

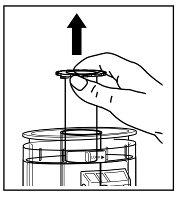


※ メインスイッチを下に押すと本体が作動します。

9 小プッシャーを軽く押さえメインスイッチ「ON」を下に押して連続運転にします。



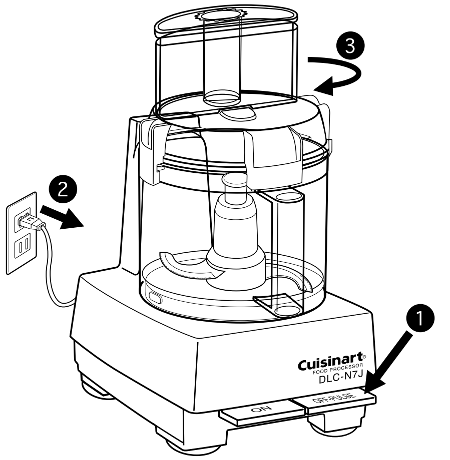
続けて同じ作業をするとき



小プッシャーを外し、細口投入口に材料を入れ直して作業を続けます。

※ メインスイッチを下に押すと本体が作動します。

材料の取り出し方



⚠注意

●モーターベースのメインスイッチが必ず「OFF」の状態を確認して電源コードを抜いてから、カバーを開ける。
（ケガの原因）

●食材の取り出しの際には、必ずメインスイッチを「OFF」にし、電源プラグを抜いておきます。

●カバーの開閉で運転操作は絶対に行わない。
（ケガ及び故障の原因）

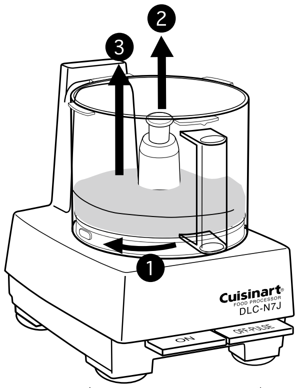
●ワークボールもしくはステンレスワークボールとカバーを一緒に外さない。
（ロックの破損の原因）

❶ メインスイッチをOFFにします。回転が完全に停止した事を確認します。

❷ 電源プラグをコンセントから抜きます。

❸ G用カバーまたはS用シンプルカバーを外します。ワークボールまたはステンレスワークボールとG用カバーまたはS用シンプルカバーを一緒に外さないでください。スイッチ機構の破損の原因になります。

●メタルブレードの場合

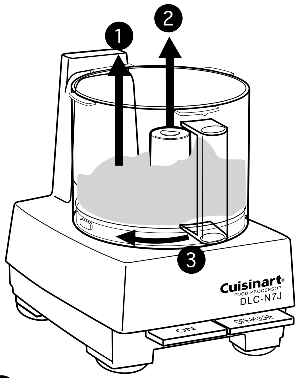


❶ メタルブレードは、抜かずにそのままワークボールまたはステンレスワークボールごとモーターベースから外します。

❷ メタルブレードを取り出します。

❸ 食材を取り出します。

●ドゥブレードの場合

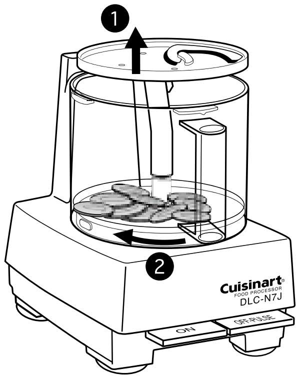


❶ 生地を取り出します。

❷ ドゥブレードを取り出します。

❸ ワークボールまたはステンレスワークボールを外します。

●ディスク刃の場合



❶ ディスク刃類はG用カバーを外した後、ディスク刃の端を両手で持って、まっすぐに持ち上げて外します。

❷ ワークボールを時計回りに回して、モーターベースから外します。

メタルブレードが取り出しにくいときは、スパチュラを使って食材を先に取り出す。

⚠注意

●メタルブレードやディスク刃は鋭利で危険です。外すときは指などをすべらせてケガをしないように注意する。

●ワークボールもしくはステンレスワークボールにメタルブレードやドゥブレードをセットしたまま、決してワークボールを傾けたり、逆さにしない。
メタルブレードが外れて、ケガの原因になります。

使い方　材料のめやすと下ごしらえ

フードプロセッサーは、刻む、みじん切り、する、まぜる、こねる、せん切り、スライスなど、包丁やすり鉢の代わりに料理の下ごしらえをする電気調理器具。

しかも時間のかかる根気のいる作業を短時間にこなしてくれます。付属品の中でも一番用途の多いメタルブレードを使って材料とその準備を簡単に記載します。

メタルブレード
最大量と最少量のめやす

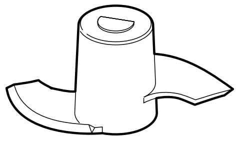
ワークボールもしくはステンレスワークボールの側面に付いたままの食材は、メインスイッチを「OFF」にして、カバーを外して必ずスパチュラで中に落とす。

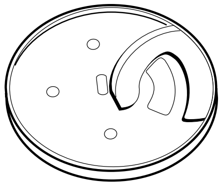
			状　態	作り方のポイント
ごま	最大量	700g		ごまは煎っておく。 乾いたワークボールもしくはステンレスワークボールで行う。
	時間	20秒	5分ずり	
	時間	30秒	7分ずり	
パセリ	最大量	150g	みじん切り	洗ってよく水気を切り、茎を取り除き、葉の部分だけを連続運転でみじん切りにする。ワークボールもしくはステンレスワークボールの水気もきれいにふいておくこと。
	時間	15秒		
	最少量	1g		
	時間	10秒		
ホールトマト	最大量	1.3kg	ピューレ	連続運転でピューレ状になるまで。
	時間	35 秒		
	最少量	140g		
	時間	10秒		
ポタージュ	最大量	1.2kg	ピューレ	野菜類は3cm角に切ってやわらかくなるまで煮て、連続運転でピューレ状にする。分量は生野菜の状態のもの。
	時間	3分		
牛肉 角切り	最大量	800g	ミンチ	3cm角に切り、長めの 断続運転 を4〜5回してから連続運転で好みの細かさにする。筋の多い肉は半冷凍にしておくときれいに切れる。
	時間	15秒		
	最少量	20g		
	時間	5秒		
いわし	最大量	800g	つみれ	頭・内臓・骨を取り除き、3cm長さに切り、断続運転 を3〜4回してから連続運転で好みのすり身にする。
	時間	20秒		
	最少量	80g		
	時間	10秒		
生いか(するめいか胴部)	最大量	800g	すり身	3cm長さに切り、断続運転 を3〜4回してから連続運転で好みのすり身にする。
	時間	1分		

※モーター軸部分に食材があふれ出す場合は、食材の量が多いことが考えられます。製品の故障原因にもなりますので、食材の量を減らして作業してください。

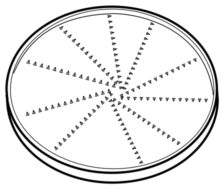
※肉や魚は種類によって最大量の目安は異なります。

※最大水分量は 600ml です。（メタルブレード装着時）

ドゥブレード　パン生地	材　料	分　量	時 間	作 り 方 の ポ イ ン ト
	小麦粉	700g	2分30秒 ～3分	連続運転 水分を下記の時間を目安にゆっくりと注ぐ。 1分20秒～1分30秒

スライサー（ディスク）せん切り	材　料	分　量	作 り 方 の ポ イ ン ト
	キャベツ	700g	広口投入口に入る大きさに切って入れ、 連続運転にしてプッシャーを軽く 押しながら切る。

分量はワークボールに収まる最大量です

おろし金（ディスク）せん切り	材　料	分　量	作 り 方 の ポ イ ン ト
	大根	1kg	皮をむき、広口投入口に入る大きさにに 切って入れ、連続運転にしてプッシャー を軽く押しながらおろす。
	生姜	1kg	皮をむいて3cm角に切り、細口投入口に 入れ、小プッシャーで押しながらおろす。

分量はワークボールに収まる最大量です

禁止食材

固い食材

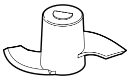
ハードチーズ、乾燥昆布、コーヒー豆、大豆、煮干し、ロックアイス（その他氷含む）、香辛料（粒こしょう、ナツメグなど）、漢方薬（朝鮮人参など）などの粉砕。

粘りの強い材料・粘りのでるもの

自然薯、長いも、つくねいもなどの粘り気の強い食材等のすりおろし、かくはん。納豆などのみじん切り。

その他

鶏皮、すじ肉、骨付き肉などのミンチ。お茶の葉の粉砕。
ねぎ（ディスク刃の消耗を早めます。）



パン生地作りの基本

1. 材料を計量する。
2. 水分以外をワークボールの中へ入れる。
3. 混ぜる。
4. 水分投入。
5. こねる。
6. 一次発酵（約30分）
7. 分割・ベンチタイム（約５～10分）
8. 二次発酵（約30分）
9. 焼成

パン生地作りのポイント

ポイント１

計量は正確に

生地作りはとてもデリケートです。材料は正確に量らないと、生地がふくらまなかったり、焼き色にムラが出たりします。

※ワークボールに表示されている目盛りは目安です。
正確な計量を目的とした目盛りではありません。

ポイント２

インスタントドライイーストは水に溶いてから

規程の水分量の中からあらかじめ水に溶いておきましょう。
短時間でこねあげるため、生地になじみやすくするためです。

ポイント３

小麦粉の最大量は700gまで

粉の最大量は700gまでです。規程の分量以上だと、ブレードに生地がからまったり、うまくこねられないことがあります。

ポイント４

水分は回転させながら投入

水分はメインスイッチ「ON」のまま細口投入口から少しづつ入れていくのがポイントです。

こね上がったら、ワークボールの中で一次発酵ができます。
※室温などにより出来ない事があります。

室温は15～35℃で約30分

ポイント5

水分量は粉量に対して58%を目安

粉量に対して58%を越えると生地が刃にからまったり、モーター停止の原因となる場合があります。

粉500gの場合	全水分量290ml
粉700gの場合	全水分量406ml

水分には下記も含まれます。

●牛乳　●卵　●ヨーグルトなどの液体

※季節、材料の油脂量により、入る水分量が変わります。
生地の様子を見ながら加減して下さい。

生地こねをする

1 粉ふるいをする

断続運転（PULSE）を数回ポンポンとリズムよく混ぜ合わせることによって、他の材料とうまく混ざります。ココアや抹茶などもきれいに混ぜ合わせることができます。

2 パンやピザなどの生地つくり

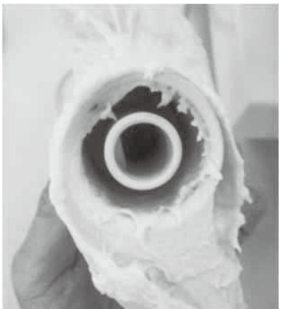
水に溶いたイースト以外の材料はすべてワークボールの中に入れます。油脂もフードプロセッサーでは先入れとなります。

回転させながらゆっくり水分を入れていきます。

ワークボールの中をだんご状にコロコロ回ったら完成。

ご注意ください！

水分を規定よりも多く入れると生地がゆるくて、ワークボールやドゥブレードに絡まる場合がありますので、水分の入れ過ぎにご注意ください。

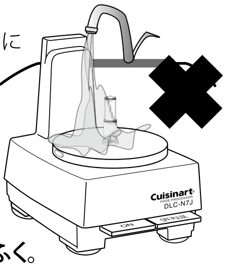


お手入れ

故障・劣化の原因となります

●モーターベース

モーターベースは絶対に水につけたり、水洗いしないでください。
汚れはふきんでふき取ってください。

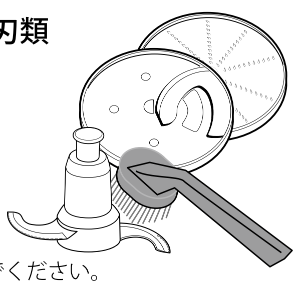


⚠注意

よく絞ったふきん等でふく。

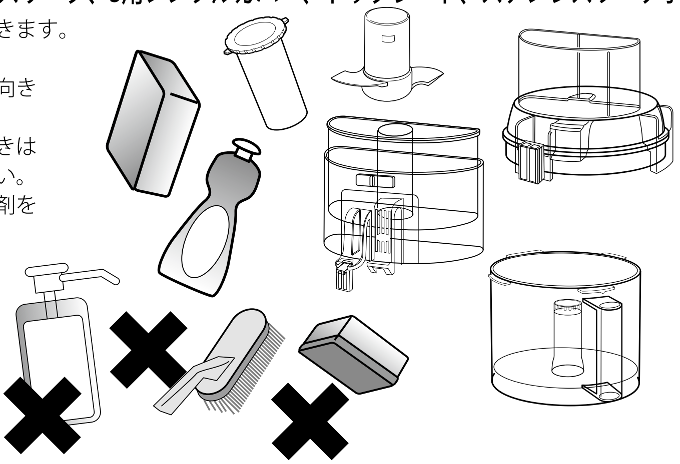
●メタルブレード、ディスク刃類

刃は鋭利で危険です。
メタルブレードやディスク刃を洗うときは注意して洗ってください。
柄の付いたブラシなどで洗い落とすのが安全で良い方法です。
洗った後、乾いた布で水気を拭き取り、よく乾かしてからしまいます。
塩素系の洗剤や漂白剤は使用しないでください。
サビを誘発する場合があります。



● ワークボール、G用カバー、プッシャースリーブ、S用シンプルカバー、ドゥブレード、ステンレスワークボール

モーターベース以外の部品は全て水洗いできます。
食器洗い機でも洗えます。
食器洗い機でワークボールを洗うときは下向きに被せて入れてください。
食器洗い機でプッシャースリーブを洗うときはマグネット部が上になるようにしてください。
ワークボール、G用カバーの汚れは中性洗剤を含ませたスポンジなど洗います。
よく水洗いして乾かしておきます。

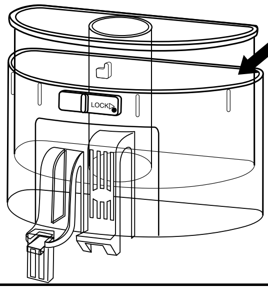


⚠注意

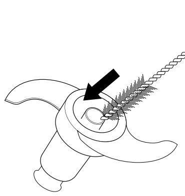
シンナー、ベンジン、磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。
きず、変形、腐食の原因になります。

● プッシャースリーブ

プッシャースリーブの中に細かな材料が入ったときは、水を流しながら、びん洗い用の細いブラシ等で洗うのがおすすめです。
よく水洗いして乾かしておきます。



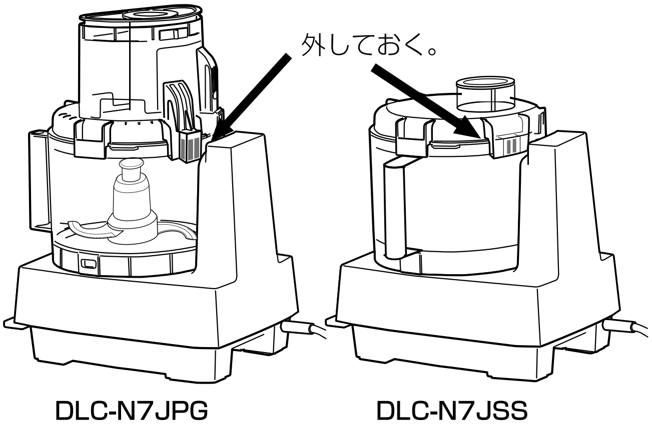
クリーニングブラシの使い方



メタルブレードやドゥブレードの内側はクリーニングブラシを使って水洗いしてください。

しまいかた

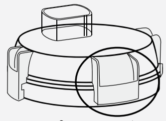
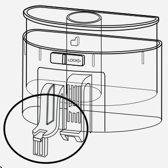
●カバーをセットしたまま収納しないでください。スイッチ機構の故障の原因になります。図のようにカバーを少しずらしておきます。ワークボールもしくはステンレスワークボールはモーターベースにセットした状態で収納します。



> **⚠注意**
>
> **使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。**
>
> メタルブレードや１mmスライサー、おろし金等 のディスク刃類は、安全な場所に保管すること。特に、お子様の手の 届かない所にしまってください。

故障かな?

次のような場合は故障でないことがありますので、修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。
なお、アフターサービスについては26ページをご覧ください。

こんなとき	原因	直し方
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントにしっかり差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	ワークボール、カバー、プッシャースリーブが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。 11～15ページのセットのしかたをご参照ください。
	スイッチ機構が壊れている。	お買い上げの販売店、または当社カスタマーサービス係にご相談ください。
	プッシャースリーブ、シンプルカバーが壊れている。  シンプルカバー  プッシャースリーブ	本体をお求め頂いた販売店にて部品をお求めください。
回転が遅い 回転しない	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。 17ページ材料のめやすと下ごしらえをご確認ください。
	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直して入れてください。 17ページ材料のめやすと下ごしらえをご確認ください。
	粘り気の強い食材を処理していませんか。	粘り気の強い食材の処理には適しておりません。 18ページ禁止食材をご確認ください。
回転が止まる	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。 17ページ材料のめやすと下ごしらえをご確認ください。
	長時間使用していませんか。 （＊サーモスタットの働き）	サーモスタットが復帰するまで待ってください。
食材(液体)が溢れる	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
においがする	初期段階の使用、長時間の作動、過重負荷の使用の場合、においや煙のようなものを感じることがあります。 これはモーターコイル巻線の補強剤(ワニス)がモーター自体の発熱により蒸発するためで故障ではありません。	

＊サーモスタットについて

モーター加熱防止のためにサーモスタットが取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中にサーモスタットの働きで停止することがあります。
そのような際には、温度を下げる必要があります。一旦、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度が下がると、通常通りご使用できます。

⚠ **注意**

モーターの加熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再作動して危険です。
作動が停止した場合は、必ず、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。また、長時間使用しない場合も同様に、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。

仕様

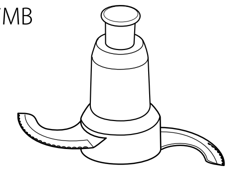
品名：フードプロセッサー　形名：DLC−N7JPG

定格電源	AC100V　50Hz ／ 60Hz
定格消費電力	360/380W
回転数（無負荷時）（約）	1,500・1,800 回／分（50/60Hz）無負荷時
容量（約）	3.0L
定格時間	連続 25 分
電源コード（約）	長さ 1.8m
大きさ（約）	幅 21.2× 奥行き 29.8× 高さ 40.6cm
質量（約）	7.6kg(本体＋メタルブレード装着時)

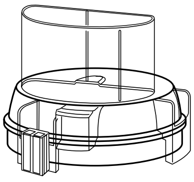
●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、 ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

●追加部品購入

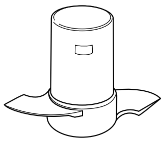
メタルブレード
DLCN7MB



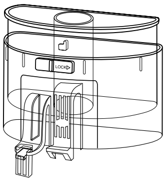
G用カバー
DLCN7CG



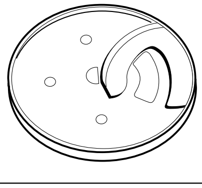
ドゥブレード
DLCN7DB



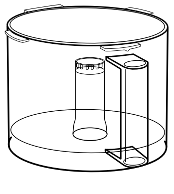
プッシャースリーブ
DLCN7PS



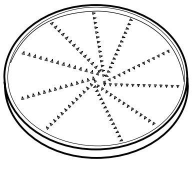
スライサー（1mm）
DLC041TXJ



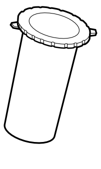
ワークボール
DLCN7WBP



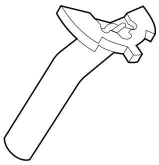
おろし金
DLC035TXJ



小プッシャー
DLC020BTX



ディスクハンドル
DLCN7DH

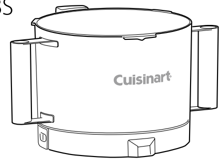


スパチュラ
DLC650

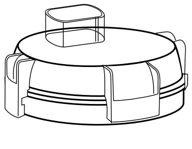
クリーニングブラシ
DLCN7B

●別売り部品購入

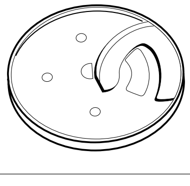
ステンレスワークボール
DLCN7WBS



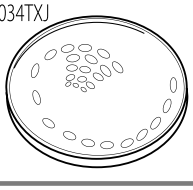
シンプルカバー
DLCN7CS



スライサー（2mm）
DLC042TXJ



ミディアムシュレッダー/ファインシュレッダー
DLC037TXJ / DLC034TXJ



部品をお買い求めの際は、
本体をお買い求め頂いた
販売店へご相談ください。

仕様

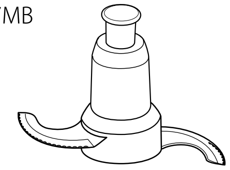
品名：フードプロセッサー　形名：DLC－NX7JPS

定格電源	AC100V　50Hz ／ 60Hz
定格消費電力	360/380W
回転数（無負荷時）（約）	1,500・1,800 回／分（50/60Hz）無負荷時
容量（約）	3.0L
定格時間	連続 25 分
電源コード（約）	長さ 1.8m
大きさ（約）	幅 21.2× 奥行き 29.8× 高さ 33.7cm
質量（約）	7.2kg（本体＋メタルブレード装着時）

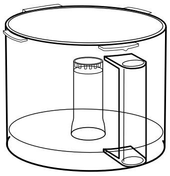
●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

●追加部品購入

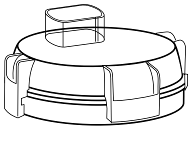
メタルブレード
DLCN7MB



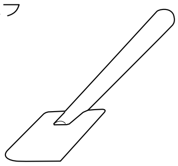
ワークボール
DLCN7WBP



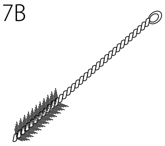
シンプルカバー
DLCN7CS



スパチュラ
DLC650

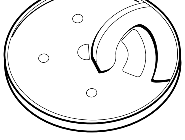


クリーニングブラシ
DLCN7B

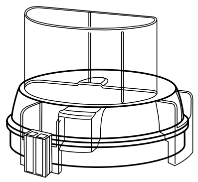


●別売り部品購入

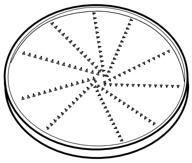
スライサー（1mm）/スライサー（2mm）
DLC041TXJ / DLC042TXJ



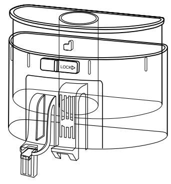
G用カバー
DLCN7CG



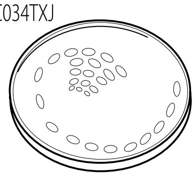
おろし金
DLC035TXJ



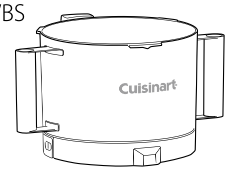
プッシャースリーブ
DLCN7PS



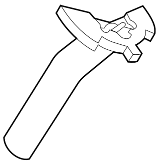
ミディアムシュレッダー/ファインシュレッダー
DLC037TXJ / DLC034TXJ



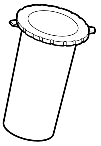
ステンレスワークボール
DLCN7WBS



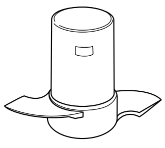
ディスクハンドル
DLCN7DH



小プッシャー
DLC020BTX



ドゥブレード
DLCN7DB



部品をお買い求めの際は、本体をお買い求め頂いた販売店へご相談ください。

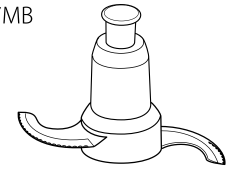
品名：フードプロセッサー　形名：DLC－N7JSS

定格電源	AC100V　50Hz ／ 60Hz
定格消費電力	360/380W
回転数（無負荷時）（約）	1,500・1,800 回／分（50/60Hz）無負荷時
容量（約）	3.0L
定格時間	連続 25 分
電源コード（約）	長さ 1.8m
大きさ（約）	幅 30.4× 奥行き 29.8× 高さ 33.7cm
質量（約）	7.8kg(本体＋メタルブレード装着時)

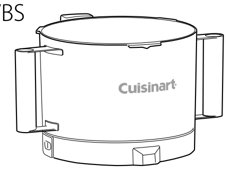
●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

●追加部品購入

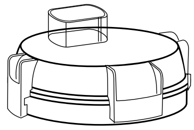
メタルブレード
DLCN7MB



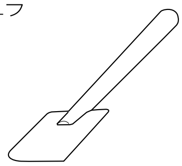
ステンレスワークボール
DLCN7WBS



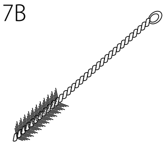
シンプルカバー
DLCN7CS



スパチュラ
DLC650

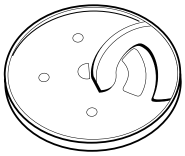


クリーニングブラシ
DLCN7B

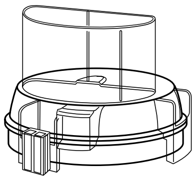


●別売り部品購入

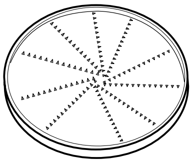
スライサー（1mm）/スライサー（2mm）
DLC041TXJ / DLC042TXJ



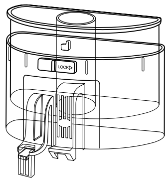
G用カバー
DLCN7CG



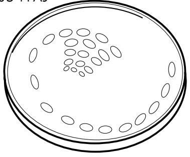
おろし金
DLC035TXJ



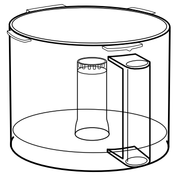
プッシャースリーブ
DLCN7PS



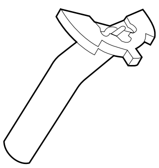
ミディアムシュレッダー/ファインシュレッダー
DLC037TXJ / DLC034TXJ



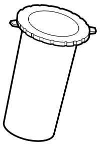
ワークボール
DLCN7WBP



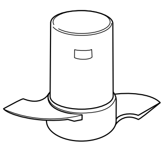
ディスクハンドル
DLCN7DH



小プッシャー
DLC020BTX



ドゥブレード
DLCN7DB



部品をお買い求めの際は、本体をお買い求め頂いた販売店へご相談ください。

保証とアフターサービス　（必ずお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は、(株)エス・シー・テクノへ
●使いかた・部品・お買い物などのお問い合わせは、
(株)クイジナートサンエイカスタマーサービスへ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から　本体　1年間（モーターベースのみ）

※部品（ワークボール、ステンレスワークボール、カバー、プッシャースリーブ、メタルブレード、ディスクハンドル、おろし金、１mmスライサーなど）の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社はこのフードプロセッサーの補修用性能部品を製造打ち切り後、最低6年保有しています。補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接修理ご相談窓口、お客様カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	フードプロセッサー
品番	□ DLC-N7JPG □ DLC-N7JPS □ DLC-N7JSS
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン　お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係

フリーコール 0120-191-270

受付時間:9:00～12:00　13:00～17:30
(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。
〒107-0062　東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン　修理センター

フリーコール 0120-137-240

受付時間:9:30～18:00
(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

オフィシャルサイト：http://www.cuisinart.jp

ユーザー登録について

この度はクイジナート製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。コンエアージャパン合同会社では、お客様にお得なキャンペーン情報やレシピ情報、登録会員様限定のご案内などを差し上げるために『ユーザー登録』を開始いたしました。『ユーザー登録』はクイジナートホームページからしていただけます。

オフィシャルサイト：http://www.cuisinart.jp

愛情点検

２年毎の定期点検をおすすめしています。

ご使用の際こんな症状はありませんか

- ●メインスイッチを「ON」にしても動かないときがある。
- ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ●モーターの回転が止まったり遅かったり、不規則なときがある。
- ●運転中に異常な音がする。
- ●その他の異常･故障がある。
- ●モーターベースまたは部品が破損している。

使用中止

故障や事故防止のため、メインスイッチを「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。